Aide à Rôtir Knorr

LES PLUS PRODUIT

- Assaisonne et donne un aspect rôti aux viandes blanches et volailles
- Pour 100kg de viande
- Facile à doser
- Sans conservateur
- Sans colorant artificiel
- Teneur en acides gras trans<1%

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit: assaisonnement déshydraté pour viandes blanches et volailles.

Mode d'emploi:
En rôtisserie:
Rouler la viande dans l'Aide à Rôtir KNORR 1-2-3, puis en éliminer l'excédent.
Cuire 30 minutes à puissance maximale, puis 30 minutes à puissance moyenne.

Cuisson au four:
Verser la quantité nécessaire d'Aide à Rôtir KNORR 1-2-3 dans un bac gastronome et enrober la viande.
Mettre au four préchauffé à 180°C.
Lorsque les pièces de viande sont cuites et dorées, retirer du four.

Dosage: 10g/ kg de viande

Rendement: pour 100 kg de viande

Liste d'ingrédients: el, sirop de glucose, épices et aromates (paprika, ail, origan, romarin), exhausteur de goût : glutamate de sodium, extrait de levure, acidifiant : acide malique, poivron rouge, antiagglomérant : E551, huile de tournesol, extraits d'épices (paprika, oignon, curcuma, CÉLERI, clou de girofle), maltodextrine, colorant : extrait de paprika, extraits de champignon, extrait de laurier.
Peut contenir : gluten, lait, œuf.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE):
- présents dans la recette: **CELERI** (extraits d'épices)**.**
- Peut contenir: œuf, lait, gluten.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu
Energie	680 kJ / 162 kcal
Graisses	3,7 g
- Dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	22 g
- Dont sucres	3,7 g
Fibres alimentaires	3,0 g
Protéines	7 g
Sel	54,1 g

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): oui

Aide à Rôtir Knorr

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques :
Teneur en sel (NaCl): 52,2 %.

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires:

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	1000
Escherichia coli	100

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours.

Mode de conservation du produit:
Avant ouverture : Conserver la boite dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.
Après ouverture : Bien refermer la boite et la conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C et à l'abri de la lumière.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide positive et de le consommer dans un délai de 24h.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION NORME GENCOD EAN 13	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
								POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**3011360040251**	**KNORR BOUIL.AIDE ROTIR 1KG**						**1,000**	**1,077**	**115,00**	**130,00**	**150,00**	**2,243**
CARTON	**3011364025025**	**6**					UC/Cart	**6,000**	**6,634**	**356,00**	**268,00**	**156,00**	**14,884**
COUCHE	**8712566340996**	9		CARTON	**54**		UC/Che	**54,000**	**59,706**	**1200,00**	**800,00**	**156,00**	**149,760**
PALETTE	**8712566341009**	7	COUCHE	63	CARTON	**378**	UC/Pal	**378,000**	**442,942**	**1200,00**	**800,00**	**1242,00**	**1,192**

Code douanier : 21039090

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mai
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour Mai 2014, n°10250201, rédigée par le service Qualité